

RONDO

Dough-how since 1948.



Automat 2000

Leistungsstark, zuverlässig, benutzerfreundlich: Der Automat ist unsere mechanische Teigausrollmaschine für Bäckereien mit anspruchsvollem Produktionsumfeld. Sie vereint hohe Produktivität mit einfacher Bedienung und gleichbleibend hoher Teigqualität und ist damit ideal für den professionellen Einsatz im Dauerbetrieb. Optional ist der Automat auch mit Cutomat erhältlich – eine vollwertige Ausrollmaschine mit integrierter Schneidestation, die Ausrollen und Schneiden kombiniert und ihren Platz optimal nutzt.



Einfache Bedienung

Der Automat lässt sich einfach bedienen, auch durch unerfahrene Mitarbeitende. Einstellrad und voreingestellte Walzenprofile ermöglichen kinderleichtes Ausrollen.



Platzsparendes Design

Der Automat benötigt wenig Platz und lässt sich flexibel nutzen. Hochklappbare Tische schaffen bei Bedarf zusätzliche Arbeitsflächen und die Maschine lässt sich leicht im Raum verschieben.



Hohe Produktivität

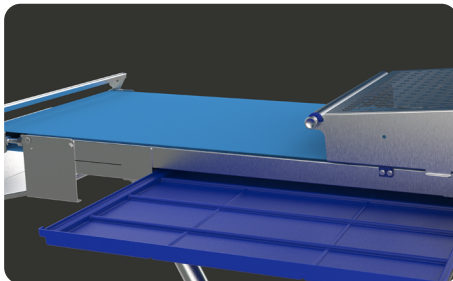
Der Automat verarbeitet Teig dank automatischer Walzenzustellung schnell und gleichmässig, sorgt für konstante Qualität der Teigbänder und steigert so die Produktionsleistung in Bäckereien.





Cutomat-Option

Cutomat-Modelle kombinieren Ausrollen und Schneiden in einer Maschine, nutzen den Platz optimal und vereinen Produktvielfalt, Leistung und Hygiene.



Mehlfangbleche

Mehlfangbleche nehmen überschüssiges Mehl auf, sorgen für einen sauberen Arbeitsplatz, reduzieren den Aufwand bei der Reinigung und verhindern Mehlverluste.



Automatischer Mehlstreuer

Der automatische Mehlstreuer sorgt dafür, dass das Mehl gleichmässig auf dem Teigband verteilt wird. So wird der Mehlverbrauch deutlich verringert und eine hygienische Arbeitsumgebung gefördert.

Am besten geeignet für diese Anwendungen



Ausrollen



Laminieren



Dünnteig

Technische Daten

Maschine	Automat 2000 ¹ SSO685.B ² SSO687.B		Automat-Cutomat 2000 ¹ SSO685C.B ² SSO687C.B	
Walzenspalt	0.3 – 45 mm	1/64 inch – 1.77 in	0.3 – 45 mm	1/64 inch – 1.77 in
Walzendurchmesser	84 mm	3.3 in	84 mm	3.3 in
Walzenzustellung	Automatisch		Automatisch	
Tischbreite	650 mm	2.13 ft	650 mm	2.13 ft
Transportbandbreite	635 mm 640 mm	2.1 ft	640 mm	2.1 ft
Tischlänge total	2720 mm ¹ 3320 mm ²	8.92 ft ¹ 10.9 ft ²	3170 mm ¹ 3470 mm ²	10.4 ft ¹ 11.39 ft ²
Ausrollgeschwindigkeit auf Auslaufband	60 cm/s	1.97 ft/s	60 cm/s	1.97 ft/s
Antriebssystem	Zentrales Antriebssystem mit Getriebe		Zentrales Antriebssystem mit Getriebe	
Leistung	0.9 kW		0.9 kW	
Platzbedarf in Arbeitsstellung (L x B)	3200 x 1215 mm ¹ 3800 x 1215 mm ²	10.5 x 4 ft ¹ 12.5 x 4 ft ²	3650 x 1215 mm ¹ 3950 x 1215 mm ²	12 x 4 ft ¹ 13 x 4 ft ²
Platzbedarf in Ruhestellung (L x B)	1440 x 1215 mm ¹ 1760 x 1215 mm ²	4.72 x 4 ft ¹ 5.8 x 4 ft ²	1650 x 1215 mm ¹ 1800 x 1215 mm ²	5.4 x 4 ft ¹ 5.9 x 4 ft ²
Gewicht	270 kg ¹ 275 kg ²	595 lbs ¹ 606 lbs ²	345 kg	761 lbs
Teigblockgrösse	8 – 12 kg	17.65 – 26.45 lbs	8 – 12 kg	17.65 – 26.45 lbs
Kapazität	75 – 150 kg/h	165 – 330 lbs	75 – 150 kg/h	165 – 330 lbs
Empfohlene Einsatzzeit	ausgelegt für 2-Schichtbetrieb		ausgelegt für 2-Schichtbetrieb	

Social Media

in RONDO
 rondo_doughhow
 rondoswitzerland

Weitere Informationen
über die Automat 2000

